

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 《新作ケーキ》

パリ本店で人気を集めた、マロンと抹茶を融合した新作ケーキ
「パリブレスト オ マロン マッチャ」が日本初登場！
～新宿伊勢丹店限定で9月19日(水)より販売開始～

「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」では、この秋マロンと抹茶を使った、日本初登場のケーキを
9月19日(水)から10月2日(火)(予定)まで新宿伊勢丹店限定にて販売いたします。



この秋、パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 新宿伊勢丹店では、三越伊勢丹において毎年春・秋に行われる「オンリーエムアイ」の企画に合わせ、パリの本店で人気を博した、マロンと抹茶を使った新作ケーキ「パリブレスト オ マロン マッチャ」を販売いたします。

本商品は、フランス産発酵バターや小麦粉を使用したシュー生地に、栗の甘味が凝縮されたたっぷりのマロンクリームと、愛知県西尾産の抹茶の渋みが絶妙なクリームを重ねたひと品。サクッと香ばしいシュー生地に、まろやかな2種のクリームが見事に絡み合い、口の中で上品に広がります。忍ばせたマロンとヘーゼルナッツの軽やかな食感も程よいアクセントに。昨年パリの本店で発売され、瞬く間に話題になった本商品が、ついに日本初登場です。

サダハルアオキ新宿伊勢丹店にて、9月19日(水)から10月2日(火)(予定)までの期間限定販売となっております。

このニュースリリースに関するお問い合わせは・・・

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ 広報担当(小野・安保)

TEL 050-3755-0202 E-MAIL press_sweets@ana-foods.co.jp 公式サイト <http://www.sadaharuaoki.jp>

■商品詳細



【商品名】パリブレスト オ マロン マッチャ

【価格】690 円(税込)

【販売店舗】新宿伊勢丹店

【販売期間】2018年9月19日(水)～10月2日(火)(予定)

※写真はイメージです。

※実物の仕様は全て手作業のため、写真と異なる場合がございます。

※数に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。

■サダハルアオキ 国内直営全5店舗

丸の内店	東京ミッドタウン店	新宿伊勢丹店	渋谷ヒカリエShinQs店	JR名古屋タカシマヤ店
東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1F Tel 03-5293-2800	東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリアB1F Tel 03-5413-7112	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹 新宿店 本館B1F Tel 03-3352-1111(大代表)	東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs B2F Tel 03-6434-1809	愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4 JR名古屋タカシマヤ B1F Tel 052-566-1101(大代表)

サダハルアオキとは

Sadaharu AOKI (青木 定治)



パリを拠点に活躍するパティシエ。

シャルルプルースト杯 味覚部門優勝、フランス最優秀パティシエ受賞、パリ市庁賞受賞など様々な賞を受賞する経歴を持つ。2017年にはフランスのショコラ愛好家団体「クラブ・デ・クロクール・ドゥ・ショコラ」によるショコラ品評会で、7年連続となる最高位を受賞。

現在パリに5店舗、日本に5店舗を構える。

「お菓子を通して人を喜ばせること」を信条としている。

公式 Instagram と facebook 配信中

https://www.instagram.com/sadaharuaoiki_official/

<https://www.facebook.com/sadaharuaoiki.official/>

公式オンラインショッピングサイト

<http://www.sadaharuaoiki.co.jp/>